



Cépages

Assemblage d'Ugni Blanc, Colombard, Chenin, Chardonnay et Jacquère.
La proportion de chaque cépage doit nécessairement évoluer chaque année pour maintenir le style de la Maison.

Elaboration

Après une filtration et une clarification des vins de base, notre équipe d'œnologues compose méticuleusement l'assemblage de notre cuvée Privilage selon le style que nous souhaitons lui donner.
Est ensuite incorporée à cet assemblage la liqueur de tirage, composée de sucre et de levures qui déclenche la prise de mousse, étape durant laquelle le vin devient effervescent. Puis, chaque bouteille est élevée durant 15 mois. C'est ce vieillissement prolongé qui lui permet de développer de nouveaux arômes et d'offrir des bulles d'une finesse élégante.
Suivent ensuite le remuage, le dégorgement et un dosage brut qui apporte la touche finale au vin.

Notes de dégustation

Belle robe jaune pâle et brillante avec des bulles fines.
Nez subtil et floral aux notes de fruits à chair blanche.
Bouche généreuse lui donnant un bon équilibre entre fraîcheur et fruité. Attaque vive et minérale évoluant sur des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes.

Accords mets et vins

A consommer à l'apéritif, avec une entrée froide ou chaude, des produits de la mer ou encore une viande blanche. Ce vin accompagnera parfaitement les fromages à croutes fleuries comme le Brie ou le Camembert.

Service

A servir entre 6° et 8°C.
Potentiel de garde : Entre 1 et 2 ans.

Informations complémentaires

Dosage : 12 g/L.
Degré : 12 % Vol.
Vin mousseux de qualité.
Produit de France.
Format : 750 mL.